

Garnelen-Spieß und Avocado-Mozzarella-Mango-Türmchen

Für zwei Personen

Für das Türmchen:

| | | |
|-------------|----------------------|-----------------------|
| 1 Avocado | 1 reife kleine Mango | $\frac{1}{2}$ Zitrone |
| 50 g Rucola | 1 Kugel Mozzarella | 50 g Pinienkerne |
| Salz | Pfeffer | |

Für die Vinaigrette:

| | | |
|--------------------|------------|-----------|
| 150 ml Orangensaft | 1 EL Honig | 1 EL Senf |
| 3 EL Olivenöl | Salz | Pfeffer |

Für den Garnelenspieß:

| | | |
|------------------|-------------|-------|
| 4 Riesengarnelen | 5 EL Rapsöl | Chili |
| Salz | Pfeffer | |

Für das Türmchen:

Den Rucola waschen und trockenschleudern. Pinienkerne in einer Pfanne rösten. Avocado halbieren, entsteinen und aus der Schale heraus in kleine Stücke schneiden. Anschließend mit ausgepresstem Zitronensaft, Salz und Pfeffer würzen und etwas durchziehen lassen. Mozzarella fein würfeln. Mango halbieren, entsteinen und in kleine Stücke schneiden. In einem Servierring zuerst die Avocado schichten, dann Mozzarella und Mango. Servierring entfernen und Rucola und Pinienkerne darauf geben.

Für die Vinaigrette:

Orangensaft in einen kleinen Topf gießen und bei starker Hitze einreduzieren lassen. Anschließend abkühlen lassen und mit Olivenöl, Honig, Senf sowie Salz und Pfeffer abschmecken. Ziehen lassen bevor er über das Türmchen gegossen wird.

Für den Garnelenspieß:

Garnelen mit Öl, Salz, Pfeffer und nach Belieben Chili marinieren. Auf einen Holzspieß stecken und in einer Pfanne kurz anbraten bis sie gar sind.

Katja Hildebrandt-Mertins am 25. Oktober 2022